

LE CRÉATEUR DE COCKTAIL L'ALCHIMISTE REDONNE GOÛT AU DRY JANUARY

L'ALCHIMISTE

PREMIUM CRAFT COCKTAILS



2024 commence pour des millions de personnes à travers le monde – adeptes du défi du Dry January – par une pause d'un mois avec l'alcool. Souvent considérée comme une restriction, **le créateur de cocktails et spécialiste du No-Low l'Alchimiste transforme cette contrainte en plaisir avec un programme riche en saveurs et en surprises, sans une goutte d'alcool.**

S'OFFRIR UN VOYAGE DES SENS À LA MAISON

Appréciés toute l'année, les **deux cocktails sans alcool prêts à boire de la gamme permanente** de l'Alchimiste sont accueillis avec d'autant plus de plaisir pendant le Dry January. Le mixologue Matthias Giroud – « Chef de la gastronomie liquide » – travaille pour ces recettes comme un cuisinier élabore ses plats, soucieux de l'équilibre des saveurs entre elles, et s'inspire de ses expériences à travers le globe. **Five**, cocktail iconique de l'Alchimiste, **scelle la rencontre de 5 familles d'ingrédients issus de 5 pays différents** : Poivre d'Afrique, Fruit de France, Feuille du Japon, Bois du Brésil et Fleur d'Italie. **Le Rouge Velvet** associe les notes gourmandes de **fruits rouges à la fraîcheur des plantes sauvages**, créant un pont entre les Alpes françaises et l'Asie. Plus qu'un verre (sans alcool), **une expérience sensorielle étonnante disponible en bouteille à emporter** chez les distributeurs partenaires et sur [alchimistedrink](https://alchimistedrink.com).



L'ALCHIMISTE

PREMIUM CRAFT COCKTAILS



(RE)DÉCOUVRIR LE CONCEPT STORE GOURMAND L'ALCHIMISTE X LE PRINTEMPS

Jusqu'au 31 janvier 2024, **l'Alchimiste s'installe au Printemps-Haussmann** et dévoile un **concept store innovant**. D'un côté, l'espace vente se consacre à la vente à emporter de la collection l'Alchimiste. De l'autre, le **bar à cocktails est dédié aux plaisirs du No-Low** et à une collaboration inédite : en exclusivité, Matthias Giroud s'associe à Bryan Esposito, Chef Pâtissier du magasin emblématique. Les deux Chefs mêlent leur talent respectif et imaginent ensemble un pairing cocktail-pâtisserie étonnant composé de 5 associations atypiques. Autant de façons d'ajouter une note gourmande à ce mois sans alcool.



Cocktails sans alcool

(OU TRÈS PEU !)

de jour comme de nuit

Par l'Alchimiste,

Matthias Giroud

Préface de Pierre Gagnaire

NO

ALCOOL

LOW

ALCOOL



Gründ

ADOPTER LE GUIDE DU DRY JANUARY PARFAIT

Avec son livre **No-Low** – préfacé par Pierre Gagnaire – Matthias Giroud livre **60 recettes de cocktails, sans alcool ou faiblement alcoolisés**, inspirés de la gastronomie, de l'herboristerie et de la parfumerie. **À chaque moment de la journée, sa création.** Pour un **dîner No-Low en plein mois de janvier**, le menu liquide détonne : la **Balade Asiatique** (infusion de thé sencha, cordial de fleur d'osmanthe, purée de pommes granny) éveille les papilles dès l'apéritif quand le **Chacha Sunrise** (jus de clémentine, sirop de grenadine et distillation d'agave sans alcool) clôture la soirée en beauté.

Des propositions aussi innovantes que pleines de saveurs, qui donnent envie de prolonger le Dry January au-delà du 31 janvier ...

Informations Pratiques

POP-UP L'ALCHIMISTE x LE PRINTEMPS

Espace ouvert du 1^{er} novembre 2023 au 31 janvier 2024

Situé au rez-de-chaussée du Printemps Haussmann Femme au 42 rue Caumartin,
75009 - Paris

Ouvert tous les jours de 10H à 20H

[alchimistedrink](https://www.alchimistedrink.com)

